

Печь конвекционная электрическая с 4 уровнями Arach AD46M

Основные характеристики

Подключение	220 В, 380 В(опционально)
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Количество уровней	4
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	от 0 до 285 °C
Управление	электромеханическое
Мощность	6.7 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	53 кг
Вес (с упаковкой)	66 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвекционная печь [Arach AD46M](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла. В комплект поставки входят 2 листа для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

Инжекторный тип образования пара
Кнопка принудительного впрыска пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Термостат
Таймер (от 0 до 120 мин.)
Количество скоростей вентилятора: 1
Габариты в упаковке: 900x800x660 мм